Le BABILLARD de Saint-Camille

SEPTEMBRE 2015

Circuit saveurs et savoir-faire des Sources

page 34

Arrêt du service de garde après l'école

page 17



Journée d'échanges en agriculture

page 20

TABLE DES MATIÈRES

COMBA : COmité Municipal du BAbillard de Saint-Camille
Responsable : Philippe Pagé
Mise en page : Marie-Ève Pagé (MEP designer graphique)
Corrections : Anita Durand, Gaëtane Larose, Huguette Lecomte et Cécile Roy
Partenaires : Benoit Bourassa, Oliver Brière, Lucie Tessier et Jocelyne Corriveau

RÈGLES DE PUBLICATION

Date de tombée des articles pour l'édition de **OCTOBRE : le 18 SEPTEMBRE.**

Toute publicité dont le but est lucratif en provenance d'une entreprise privée devra être payée à la date de tombée pour être publiée, et ce, au bureau municipal. Il en est de même pour les organismes de l'extérieur de la MRC, à moins que l'activité offerte ait lieu à Saint-Camille.

Les tarifs applicables sont :
½ page : 10,00 $ par mois
1 page : 20,00 $ par mois

L'adresse courriel d'envoi des articles et des publicités est au babillard.comba@gmail.com

Les articles devront être écrits sur WORD et être accompagnés des coordonnées de l'expéditeur.

L'équipe du Babillard accepte les textes des organismes et des résidants de Saint-Camille. Ces textes doivent être informatifs, signés, respectueux, et contenir environ 450 mots (1 page).

Il est également possible de déposer vos articles format papier en contactant la Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille, au 819-340-6187

Les auteurs des articles qui constatent une erreur dans la publication de leurs documents devront en aviser le Comité municipal du Babillard.

Information :
Philippe Pagé
819-578-7546
babillard.comba@gmail.com



Bureau municipal
85, rue Desrivières
Saint-Camille (QC) J0A 1G0
819 828-3222
www.saint-camille.ca
Suivez-nous sur Facebook !

Jocelyne Corriveau
Directrice générale
819 828-3222, poste 101
dg@saint-camille.ca

Lucie Tessier
Adjointe administrative
819 828-3222, poste 102
info@saint-camille.ca

N'oubliez pas de visiter notre site Internet : www.saint-camille.ca Vous pouvez aussi aimer la page Facebook de la Municipalité et maintenant du comité des Loisirs de Saint-Camille

SESSIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Voici l'horaire des prochaines sessions régulières du Conseil municipal. Elles ont lieu à 19 h, à la salle du conseil, située au 85, rue Desrivières.

Mardi, le 8 septembre 2015
Lundi, le 5 octobre 2015
Lundi, le 2 novembre 2015
Lundi, le 7 décembre 2015

Il vous est toujours possible d'obtenir **une copie papier** des **procès-verbaux** des sessions du conseil municipal (moyennant les coûts d'impression) ou **par courrier électronique** en contactant le **bureau municipal**.

HORAIRE DU BUREAU MUNICIPAL

Jour	Avant-midi	Après-midi
Dimanche	FERMÉ	FERMÉ
Lundi	8 h 30 à 12 h	13 h à 16 h 30
Mardi	8 h 30 à 12 h	13 h à 16 h 30
Mercredi	FERMÉ	FERMÉ
Jeudi	8 h 30 à 12 h	13 h à 16 h 30
Vendredi	8 h 30 à 12 h	FERMÉ
Samedi	FERMÉ	FERMÉ

BOURSE DE PERSÉVÉRANCE SCOLAIRE

La bourse d'études offerte encore cette année par la Municipalité à un des jeunes finissants remplissant les conditions d'admissibilité suivantes :

• Avoir fait ses études secondaires sans interruption volontaire de plus de 24 mois maximum, et ce dans le respect des normes du ministère de l'Éducation ;

• Être âgé de 25 ans et moins ;

• Obtenir son diplôme d'études secondaires, ou DEP ou ASP du Ministère de l'Éducation et fournir la preuve le ou avant le conseil du mois de septembre ;

• Être citoyen et avoir son adresse principale de résidence lors de la fin des études secondaires sur le territoire de la municipalité du Canton de Saint-Camille ;

• Une seule bourse ne peut être remportée par candidat admissible ;

• Que les étudiants qui désirent se prévaloir de cette bourse doivent venir porter une copie de leur diplôme au bureau municipal avant le 30 septembre 2015, le tirage aura lieu au conseil d'octobre ;

Les membres du conseil municipal

LOCATION DES SALLES MUNICIPALES

Sur le site de la municipalité www.saint-camille.ca à l'onglet « Calendrier des activités et réservation » en cliquant dessus, une fenêtre s'ouvre vous faisant découvrir un calendrier des réservations des différents locaux disponibles de la municipalité. Vous pouvez téléphoner durant les heures de bureau de la municipalité au 819 828-3222, poste 102 ou écrire au courriel : info@saint-camille.ca

Réservation d'un local pour vos activités :
Lucie Tessier, adjointe administrative

PERMIS DE BRULAGE

Selon le chapitre 4 – Allumage de feux en plein air, article 20 – Permis

Il est défendu à toute personne d'allumer, de faire allumer ou de permettre que soit allumé un feu de quelque genre que ce soit sans avoir obtenu, au préalable, un permis à cet effet de l'autorité compétente, soit le directeur du service de sécurité incendie ou son représentant.

De la période allant du 1er avril au 1er novembre de chaque année, pour détruire du foin sec, des branchages, des pailles, des herbes, des tas de bois, des broussailles, des arbres, des arbustes ou des plantes, de la terre légère ou de la terre noire, des troncs d'arbres, des abattis ou autres bois et ordures, vous devez, au préalable, obtenir un permis de brûlage.

Contacter l'inspecteur municipal, monsieur Mario Proulx au 819 828-3222, poste 103.

Le permis est gratuit. Il nous permet de s'assurer que votre site de brûlage est sécuritaire.

RÉCUPÉRATION DE MATÉRIEL INFORMATIQUE ET ÉLECTRONIQUE

Les ordinateurs usagés, portables, ou de bureau, dispositifs d'affichage (téléviseurs, moniteur d'ordinateur), imprimantes, photocopieurs, télécopieurs et appareils multifonctions de bureau/table, périphériques d'ordinateur (souris, claviers, câbles, connecteurs chargeurs, télécommandes), téléphones conventionnels et répondeurs téléphoniques, appareils cellulaires et téléavertisseurs sont récupérés directement à la municipalité. Vous devez prendre rendez-vous avec l'inspecteur municipal au bureau municipal au numéro 819 828-3222, poste 103 (SVP, ne laissez pas d'appareils au côté du conteneur. Merci de votre collaboration).

CHAUFFEZ VERT, DE L'AIDE FINANCIÈRE POUR PASSER DU MAZOUT À L'ÉLECTRICITÉ !

LES AVANTAGES

• Aide financière généreuse (variable selon le type d'habitation, le type de combustible et le type de système à remplacer)

• Rentabilisation de l'investissement en 2,5 ans pour le mazout

• Amélioration du confort

• Économies récurrentes sur la facture d'énergie grâce à un nouveau système plus performant

• Plus de remplissage de réservoir à planifier

CRÉDIT D'IMPÔT ADDITIONNEL

Si vous participez au programme Chauffez vert et utilisez les services d'un entrepreneur qualifié pour exécuter les travaux de remplacement du système à combustible, vous pourriez bénéficier d'un crédit d'impôt sur votre prochaine déclaration de revenus en plus de recevoir l'aide financière du programme.

Pour plus d'information, visitez le: revenuquebec.ca.

COMMENT PARTICIPER

Avant de commencer les travaux, il suffit de remplir le formulaire d'inscription accessible en ligne à l'adresse chauffezvert.gouv.qc.ca.

Les étapes de participation au programme sont les suivantes :

• envoi de la demande d'inscription;

• analyse de la demande d'inscription par le Ministère et confirmation de l'admissibilité de l'habitation;

• démantèlement de l'ancien système de chauffage et du réservoir de combustible, achat et installation du nouveau système de chauffage;

• demande d'aide financière;

• analyse de la demande d'aide financière par le Ministère et confirmation de l'admissibilité;

• versement de l'aide financière par le Ministère.

Le ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles vous recommande d'attendre la confirmation de votre admissibilité avant d'acheter et de remplacer votre système de chauffage.

Informations : chauffezvert.gouv.qc.ca ou 1 866 266-0008

LA SEMAINE DE PRÉVENTION DES INCENDIES 2015

Du 4 au 10 octobre 2015, participez en grand nombre et changez les choses de la municipalité; cette année, le thème de la Semaine de prévention des incendies est « Sitôt averti, sitôt sorti ! »

Augmentez vos chances de sortir sain et sauf d'un incendie en suivant ces étapes.

• Vérifiez votre avertisseur de fumée;

• Remplacez la pile au moins deux fois par année; au changement d'heure, l'avertisseur doit toujours être fonctionnel;

• Préparez un plan d'évacuation;

• Détectez les sorties de secours, ainsi que les trajets pour se rendre aux sorties de secours et localisez un point de rassemblement situé à l'extérieur;

• Exercez-vous à évacuer;

• Faites sonner l'avertisseur de fumée; évacuez le plus rapidement possible et essayer de le faire au moins de trois minutes; rendez-vous au point de rassemblement.

REMPLACEMENT DE FRIGO POUR LES MÉNAGES À FAIBLE REVENU

Saviez-vous que...

Votre vieux réfrigérateur pourrait consommer jusqu'à 4,8 fois plus d'énergie qu'un appareil neuf certifié ENERGY STAR® ?

Obtenez un frigo neuf pour 75 $ à 120 $ et réduisez votre consommation d'énergie.

Pour participer au programme, vous devez…

• Être un ménage à faible revenu;

• Habiter une des régions couvertes par le programme;

• Être propriétaire du vieux frigo

• Être responsable de la facture d'électricité.

Pour participez au programme, composez sans frais le 1 877 222-0809

PROTECTION DE NOTRE PATRIMOINE FORESTIER

Dans la MRC des Sources, le règlement 158-2008, relatif à la protection des milieux forestiers, tous les propriétaires devaient demander un permis à leur municipalité pour toute coupe de bois. Il faut savoir qu'il est important d'ajouter à cette déclaration que l'obligation d'obtenir un permis ne s'applique pas lorsque la superficie de coupe est inférieure à 10 % du volume sur une propriété foncière, uniformément réparti

(Art. 4.1.2 du règlement 158-2008 de la MRC).

De plus, il est également important de mentionner qu'en raison de la complexité d'identifier à l'œil adéquatement le 10 % de volume de bois abattable ne nécessitant pas de permis de la municipalité, la MRC des Sources recommande aux citoyens (dans leur intérêt et pour éviter toute coupe excédant le 10 %, même si effectuée de bonne foi), d'informer ou de demander conseil au service d'inspection des municipalités lorsqu'il y a abattage d'arbres en milieu forestier. En disposant d'un état de situation précis de l'évolution de la ressource forestière, les inspecteurs seront mieux à même d'aider les citoyens et d'assurer une pérennité de son patrimoine forestier. (Source : journal Les Actualités du 2 novembre 2011).

DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Par Gaëtane Larose

Cette émission explore des expériences de vie intergénérationnelles, que ce soit au travail, dans la famille, dans le bénévolat ou dans les loisirs, et qui sont vécues différemment par les aînés et par les générations montantes

La saison automne 2015 débutera dans la semaine du 7 septembre. De génération en génération sera diffusée à compter du vendredi 11 septembre à 7 h 30 et en rediffusion le samedi matin à 1 h 30.

À l'animation, Gaëtane Larose accueillera à ses deux premières émissions des personnalités de la région de la MRC des Sources.

Le 11 novembre, Karine Vallières et Yvon Vallières témoignent de leur vie politique, sociale et familiale.

Le 18 novembre, l'abbé Guy Gilbert, octogénaire, prêtre collaborateur de la paroisse Cœur-Immaculé de Marie et auteur d'un premier roman, raconte son parcours qui l'a mis en contact avec toutes les générations.

Vous pouvez syntoniser Radio VM à 100,3 FM ou en direct à http://www.radiovm.com/

Gaëtane Larose

819 828-1673





Transport collectif

NOUVELLE TARIFICATION - 2015

La tarification demeure à 3,50 $ si le déplacement est jumelé avec une demande en transport adapté.

Si l'usager souhaite utiliser nos services en dehors de nos disponibilités en transport adapté, la tarification au tableau de droite s'applique.

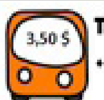


Pour information:

819 879-7107



MUNICIPALITÉ/ SECTEUR	DE ASBES-TOS
ASBESTOS	3.50 $
DOMAINES PLEIN-AIR/ PINARD/BOUDREAU	3.50 $
TROIS-LACS	5.00 $
ST-BARNABÉ	5.00 $
DANVILLE	7.00 $
ST-GEORGES	10.00 $
WOTTON	10.00 $
ST-CAMILLE	15.00 $
ST-ADRIEN	15.00 $
HAM-SUD	20.00 $



Transport collectif

- **Service porte à porte**

Ensemble, on embarque!

Ce service est complémentaire au transport adapté et s'adresse aux citoyens des municipalités participantes. * Certaines conditions s'appliquent.

Réservation: de 9 h à 12 h, le jour ouvrable précédant votre déplacement.

Heures de transport: Lundi au vendredi: 7 h 30 à 17 h 30, samedi : 10 h à 16 h.

Annulation: 1 heure avant l'heure prévue, sinon le coût du déplacement vous sera réclamé.

Heures de bureau

Lundi au jeudi:

8 h30 à 12h et 13 h à 16 h 30.

Vendredi: 8 h 30 à 12 h.

Inscription obligatoire et gratuite

info: 819 879-7107



Transports Québec





www.transbestos.info

LA PAGE DE VOTRE INSPECTEUR EN BÂTIMENT

Par Fernando Rosa

PERMIS DE CONSTRUCTION ET RÉNOVATION

L'inspecteur en bâtiment, Fernando Rossas, responsable de l'émission des permis de construction et de rénovation ainsi que des permis pour la coupe de bois, les champs d'épuration et les puits artésiens, est présent tous les mardis soir de 17 h à 22 h, ainsi que le deuxième samedi du mois, de 8 h 30 à 12 h 30, sur rendez-vous.

Afin qu'il puisse bien vous servir, il serait préférable de prendre un rendez-vous en contactant le bureau municipal, au 819 828-3222, poste 102.

Voici les démarches à suivre pour l'obtention de votre permis :

1. Prendre connaissance des normes applicables à votre projet auprès du Service de l'urbanisme et de l'environnement de la municipalité

2. Confier l'élaboration des documents requis pour les demandes de permis à des professionnels compétents

3. Déposer les demandes de permis nécessaires aux bureaux municipaux

4. Visite de l'inspecteur, en votre compagnie, pour déterminer les mesures exigées afin de limiter l'érosion des sols et la rétention d'eau

5. Émission des permis dans un délai maximal de 30 jours suivant la réception de tous les documents exigés par la réglementation

6. Suivi du chantier pendant la construction et lorsque la réalisation du projet est complétée

Délai de délivrance du permis : Le fonctionnaire désigné ne peut délivrer un permis dans un délai supérieur à 30 jours.

Ce délai est calculé à partir de la réception de tous les documents requis pour la demande.

DÉLAI DE VALIDITÉ DU PERMIS

En général, les permis sont valides pour une durée de douze mois. Toutefois, un permis devient nul et sans effet si les travaux ne sont pas débutés dans un délai de six mois suivant l'émission du permis. Par ailleurs, un renouvellement de permis est possible dans certains cas afin d'obtenir un délai supplémentaire pour compléter la construction.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE



MERCREDI, DE 19 H 00 À 20 H 30
VENDREDI, DE 19 H00 À 20 H30

Par Marie Tison

CE QU'ON Y TROUVE...

...une collection locale de romans et documentaires, mais aussi une rotation qui nous apporte de nouveaux livres sur les tablettes tous les quatre mois.

C'est aussi :

• Des périodiques

• Des collections thématiques adultes et jeunesse

• Et quand on ne trouve pas, si le livre que vous cherchez ne se trouve pas sur les tablettes, notre système de prêts entre biblios (PEB) nous permet de répondre à vos demandes. Demandez-nous votre numéro d'usager.

• La Joujouthèque

NOUVEAUTÉ : UNE PAGE FACEBOOK POUR LA BIBLIO!

On y retrouve les principales infos : Horaire, mode d'emploi pour consulter son dossier et faire des PEB de chez-soi, changements à l'horaire, évènements, et autres.

HEURE DU CONTE

Le retour de l'heure du conte se fera le 26 septembre!

EXPOSITION

Une exposition à visiter à la biblio : l'Espace Mali!

JOUJOUTHÈQUE

La joujouthèque est désormais ouverte tous les mercredis et vendredis soirs. De très beaux jeux pour tout-petits et aussi pour les plus grands!

Venez y jeter un coup d'œil pour de joyeux moments en famille.

INFORMATIONS PAROISSIALES

Paroisse Cœur-Immaculé-de-Marie   Communauté de Saint-Camille
Valentin Malundama-Baluyudidi, administrateur paroissial

LAMPES DU SANCTUAIRE			
Dimanche	30 août 2015	9 h	**Lampe du sanctuaire** : Gatien Laroche (20ième) / Yolande et Bernard Laroche * André Bellerose / Parents et amis
Dimanche	6 septembre 2015	9 h	**Lampe du sanctuaire** : Madeleine et Roger Andrée Vigneault / Parents et amis * Yanick Paré / Parents et amis
Dimanche	13 septembre 2015	9 h	**Lampe du sanctuaire :** Laurette et Réal Belisle Thérèse Larrivée et André Bellerose / les enfants * Marcel Laroche (1er) / Parents et amis
Dimanche	20 septembre 2015	9 h	**Lampe du sanctuaire :** Sr Cécile Roy Zoël Rioux et Romain Labrie / Pierrette et Victor Laverdure * Jean-Louis Paré / Parents et amis
Mardi	22 septembre 2015	16 h	Maryse Laroche / Parents et amis * Hélène Boutin Thibodeau / Parents et amis
Dimanche	27 septembre 2015	9 h	**Lampe du sanctuaire** : A.D.A.C.E.
Dimanche	4 octobre 2015	9 h	**Lampe du sanctuaire** : Madeleine et Roger André Bellerose (3ième) / Parents et amis * Gisèle Bellerose-Fredette / Parents et amis

** Célébrée en union de prières avec Victor Audet*

INFORMATIONS

Heures d’ouverture du bureau de l’église : Jeudi, de 9 h00 à 11 h 00
Téléphone : (819) 340-8716

CERCLE LA BONNE ENTENTE

Par Hélène Mathieu

Le Cercle La Bonne Entente débute ses activités le mardi 8 septembre 2015 à 19 h, à la salle Miquelon du P'tit Bonheur.

Au programme : la formation des comités, expositions, échange de recettes et préparation des activités pour l'année. Bienvenue aux membres et à toutes les dames de Saint-Camille et des environs.

Les membres du Conseil d'administration remercient sincèrement les bénévoles qui ont aidé pour le déménagement de juillet. Un merci particulier à la Mme Jocelyne Corriveau, directrice générale et au personnel de la municipalité pour leur aide; ce fut très apprécié.

CLUB DE SCRABBLE

Première rencontre : le mardi 15 septembre à 18 h 30, à la salle Miquelon du P'tit Bonheur. Il s'agit d'une activité gratuite, offerte à toute la population de Saint-Camille et des environs. Bienvenue aux amants des mots faciles, rares, parfois curieux.

Venez en grand nombre!



POPOTE ROULANTE



Par Ginette Woods

Vous aimeriez recevoir un bon dîner chaud, à domicile?

C'est possible si :

• Vous êtes une personne de 60 ans et plus, en bonne santé ou non;

• Vous avez moins de 60 ans, mais vous êtes malade, convalescente, handicapée ou en perte d'autonomie;

• Vous êtes un aidant naturel;

• Vous êtes une femme vivant une grossesse difficile ou relevant d'un accouchement (6 mois maximum).

Si vous êtes dans l'une de ces situations, vous pouvez bénéficier de la popote roulante.

Fonctionnement :

• À Saint-Camille, nous offrons la popote roulante tous les mardis.

• Le repas des 2ième, 4ième et 5ième mardis est cuisiné par le Centre d'action bénévole. Si le menu du jour ne convient pas, nous offrons toujours un deuxième choix.

• Le repas des 1er et 3ièm mardis est cuisiné par le P'tit bonheur, mais pas de deuxième choix.

• Le repas est livré à domicile, entre 11h et 12h.

• Il est possible d'acheter des repas congelés pour vos repas du soir et de fin de semaine.

Inscription ou information : 819 879-4889

Le repas comprend :



Soupe

+



Repas principal

+



Dessert

= **5,00 $**

OFFRE D'EMPLOI



ÉTUDIANT – OUVRIER AGRICOLE

ALIMENTS BRETON est présentement à la recherche de candidats dynamiques, responsables et capables de travailler en équipe pour combler un poste d'ouvrier agricole pour la maternité de Saint-Camille et la pouponnière Shipton.

Le candidat ou la candidate doit effectuer toutes les tâches reliées aux différentes étapes de la production sur les sites en propriété.

CONDITIONS SALARIALES

Le salaire varie selon les compétences et l'expérience; 94,95$-113,47$ / jour. Dépôt direct à la semaine.

Une fin de semaine sur deux avant la fin des classes; pendant l'été : 45 heures/semaine - possibilité de continuer durant les études, une fin de semaine sur deux et possibilité de travailler lors de journées pédagogiques.

Pour ce poste, vous devez avoir une bonne forme physique, être reconnu pour votre autonomie, votre sens d'organisation et votre dynamisme.

Grâce à une formation continue, Aliments Breton vous offre la possibilité d'avoir un emploi permanent fiable dans une entreprise bien structurée durant vos périodes d'étude.

IMPORTANT : L'étudiant doit être âgé d'au moins 15 ans et s'il est mineur, je m'engage à rencontrer l'un de ses parents, à la ferme, pour expliquer les responsabilités liées au poste.

Si le défi vous intéresse, veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :

Francis Thibault

Fax : 418 475-4433

Courriel : francis_thibault@hotmail.com

DES INFOS DU BUREAU DE POSTE



Par Marlène Jean

NOUVEL HORAIRE AU BUREAU DE POSTE

Jour	Avant-midi	Après-midi
Dimanche	FERMÉ	FERMÉ
Lundi	9 h à 12 h	14 h à 16 h
Mardi	9 h à 12 h	14 h à 16 h
Mercredi	9 h à 12 h	14 h à 16 h
Jeudi	9 h à 12 h	14 h 30 à 17 h 30
Vendredi	9 h à 12 h	FERMÉ
Samedi	FERMÉ	FERMÉ

Malgré le nouvel horaire, je suis disponible et vous pouvez me contacter au 819 828-2478.

Je vous invite à encourager le plus possible votre bureau local. Vous devez savoir que Poste Canada est en mode de coupures extrêmes; les plus petits bureaux sont visés. En ayant plus de rendement, il est possible de le sauver. Voilà l'importance de venir acheter vos timbres et/ou d'envoyer vos colis du bureau local.

ARRÊT DU SERVICE DE GARDE APRÈS L'ÉCOLE

Par Olivier Brière

Bonjour,

Je me permets de revenir sur l'information que tous les résidants de Saint-Camille et d'Ham-Sud ont reçue récemment par publipostage au sujet de l'arrêt du service de garde après l'école.

Selon un sondage envoyé aux parents de l'école en juin, trop peu d'enfants (environ la moitié du seuil nécessaire) étaient inscrits au service de garde pour envisager la viabilité du service lors de la prochaine année scolaire, et ce, même considérant de potentiels nouveaux élèves (prématernelle). De plus, après vérifications, il s'agissait également d'un service que plusieurs garderies ou parents de Saint-Camille pouvaient et souhaitaient offrir.

Lorsque le service de garde après l'école a été mis en place en 2008, il visait à combler un service qui n'était pas assez présent pour les parents. Depuis, trois nouvelles garderies ont vu le jour à Saint-Camille, dont certaines offraient déjà en partie ce service. Au-delà du fait que la rentabilité du service semblait incertaine, le Conseil d'administration de la Corporation de développement considérait qu'il n'était pas éthique de poursuivre une offre de service en partie subventionnée par la municipalité et qui pouvait être perçue comme entrant en concurrence avec des entreprises locales.

Ces considérations étaient évidemment à mettre dans la balance avec l'engagement moral que nous avions avec les usagers du service de garde, mais nous croyons que tous pourront trouver une alternative de qualité rapidement et nous nous excusons du fait qu'elle ait pu arriver tard pour certains.

En effet, nous avons voulu rejoindre certains parents pour valider leurs besoins; nous devions ensuite réunir le CA de la Corporation en période estivale et avoir quorum pour prendre une décision. Par équité, nous devions ensuite aviser l'animatrice, consulter toutes les garderies de Saint-Camille (même celles en campagne) afin de ne pas en désavantager une au détriment d'une autre. Nous avons dû consulter la Commission scolaire pour avoir des précisions sur le transport scolaire, aviser la direction d'école et les questionner sur l'offre de garde à Wotton. Bref, il fallait informer les parents avec une information complète au moment où elle serait diffusée.

C'est ce que nous avons pu fournir aux parents. En rappel, voici les ressources disponibles pour les parents :

Au village :

• Garderie Les petites marguerites, Yannick Lemay : 819 828-1783

• Garderie chez Véro, Véronique Paquet : 819 828-1701

En campagne :

• Sylvie Gauthier (rue Desrivières vers Wotton) : 819 828-1169

• Andréanne Belleau : 819 828-1815

À Wotton

• Service de garde de l'école Hamelin, Sophie Larrivée, 819 342-2561 ou 819 828-2404, poste 10520

Pour les garderies situées en campagne, un déplacement en autobus pour déposer votre enfant à la garderie est possible après l'école en remplissant le formulaire de demande de droit au transport scolaire disponible sur le site web de la Commission scolaire des Sommets (lien rapide Transport scolaire dans le menu de droite). Le lieu de la garderie doit déjà être desservi par un circuit d'autobus.

Pour plus d'information, contacter le Service du transport scolaire au 819 847-1610, poste 18808.

Je tiens à remercier les parents, les animatrices et toutes les personnes impliquées de près ou de loin dans le service de garde après l'école. Merci également aux excellentes ressources du milieu qui prendront la relève pour ce service essentiel dans le milieu.

Pour toute question/information, contacter la Corporation de développement au 819 340-6187.

Olivier Brière, coordonnateur

Corporation de Développement



LÉGAL, ILLÉGAL, RECONNU… COMMENT S'Y RETROUVER?

Par Chantale Perreault

Résumé des trois types de services de garde à Saint-Camille.

Type	Service de garde Régie	Service de garde privé	Service de garde régie et privé
Prix	7,30$ et modulé selon le revenu familial	Prix selon le milieu (crédit d'impôt remboursable du Québec qui peut être en versements anticipés)	Prix selon le milieu (crédit d'impôt remboursable du Québec qui peut être en versements anticipés)
Informations	Reconnu par un Bureau coordonnateur (la personne responsable rencontre les normes, les lois et les règlements du ministère de la Famille) **Exigences pour six enfants (maximum deux poupons) :** • Une personne de 18 ans et plus • Formation de base 45 heures minimum • Cours de secourisme • Antécédents négatifs pour tous les adultes qui vivent dans la résidence **Exigences pour neuf enfants (maximum quatre poupons) :** Même exigences que pour six enfants sauf que la personne doit être assistée d'une personne de 18 ans ayant le cours de secourisme et de développement de l'enfant.	Toute personne peut offrir ou fournir des services de garde à un maximum de six enfants (ce qui n'inclut pas ses propres enfants) **Exigences pour six enfants (maximum deux poupons) :** • Une personne de 18 ans et plus **Pour avoir plus de six enfants :** La personne responsable peut demander au bureau coordonnateur de la garde en milieu familial une autorisation. Ce qui reviendra alors à un service de garde régie et privé. (voir colonne de droite)	Reconnu par un Bureau coordonnateur (la personne responsable rencontre les normes, les lois et les règlements du ministère de la Famille) **Exigences pour six enfants (maximum deux poupons) :** • Une personne de 18 ans et plus • Formation de base 45 heures minimum • Cours de secourisme • Antécédents négatifs pour tous les adultes qui vivent dans la résidence **Exigences pour neuf enfants (maximum quatre poupons) :** Même exigences que pour six enfants sauf que la personne doit être assistée d'une personne de 18 ans ayant le cours de secourisme et de développement de l'enfant.

Au plaisir de rendre service à la population et que les bonnes informations se transmettent!

JOURNÉE D'ÉCHANGES ET DE RÉSEAUTAGE

INNOVATION AGROALIMENTAIRE : SE METTRE EN COMMUN POUR DIVERSIFIER ET METTRE EN MARCHÉ SA PRODUCTION

Lieu : P'tit Bonheur de Saint-Camille, Saint-Camille

Date et heures : 3 novembre 2015, de 9 h à 15 h 30

Coût : 45 $

Cet événement s'adresse aux agriculteurs-transformateurs et aux producteurs intéressés par les produits du terroir québécois. La journée vise à outiller les participants afin de mener une réflexion créative pour leur entreprise (pourquoi? Comment?) et à susciter chez eux l'émergence d'idées à de nouveaux produits agroalimentaires. Profitez de l'expertise des conférenciers et des participants à la journée pour imaginer de nouvelles collaborations et des avenues inexplorées pour votre entreprise!

LES CONFÉRENCIERS

CAROLE RUDZINSKI, SPÉCIALISTE EN STRATÉGIE D'AFFAIRES ET EXPERTE EN CRÉATIVITÉ :

Le processus de création en entreprise : comment faire émerger et choisir la bonne idée?

MARC CHIASSON, VERGER FAMILIAL CR

Les bénéfices associés aux collaborations entre le Verger familial CR et d'autres entreprises de la région en vue de développer des produits à valeur ajoutée.

GHISLAIN LEFEBVRE, CONSEIL DE L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE DE L'ESTRIE (CIBLE)

Assemblage de produits, mariage de saveurs, mise en marché croisée, partage de lieux et d'équipements : les différents types de collaborations développées entre des producteurs de la région!

ALEX CRUZ, SOCIÉTÉORIGNAL

SociétéOrignal : le développement territorial par des productions du terroir à valeur ajoutée et l'accès aux marchés des métropoles (Montréal, Toronto, New York).

INFORMATION / INSCRIPTION : OLIVIER BRIÈRE, CORPORATION DE DÉVELOPPEMENT SOCIOÉCONOMIQUE DE SAINT-CAMILLE

819 340-6187 / info@corpo-st-camille.ca

PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

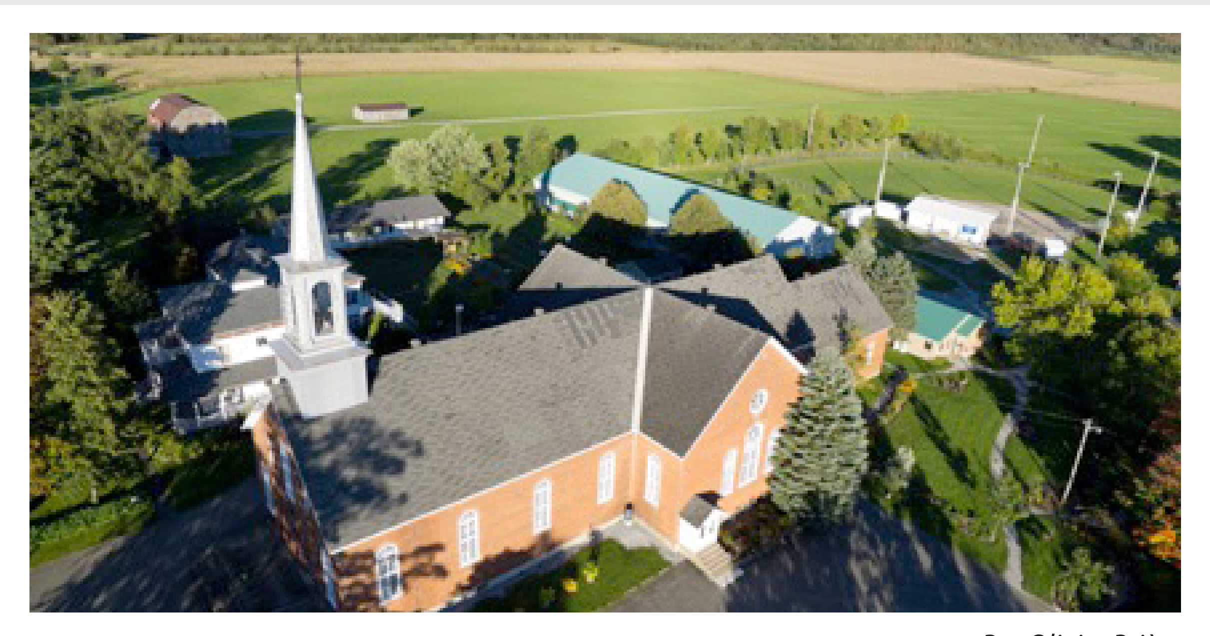









DES NOUVELLES DU PROJET DE TRANSFORMATION DE L'ÉGLISE



Par Olivier Brière

Depuis 2006, le projet de transformation de l'église s'incarne à Saint-Camille. Accepté au Programme d'investissement Québec-Municipalités (PIQM), le projet de transformation de l'église permettra de réaliser les travaux de réfection et d'amélioration de l'église en vue d'en faire un espace multifonctionnel pouvant répondre aux besoins actuels et futurs de la communauté.

RÉALISATION DES PLANS ET DEVIS FINAUX

Les derniers mois ont été consacrés à la finalisation des plans et devis finaux du projet de transformation. Pendant cette étape, plusieurs professionnels joignent le projet : les ingénieurs en structure, les ingénieurs mécaniques, les ingénieurs électriques et les ingénieurs civils. Chacun d'eux est responsable d'évaluer en détail le bâtiment, de proposer des solutions de réalisation en fonction des contraintes (code du bâtiment, budget, bâti existant, préservation patrimoniale...) et de réaliser les plans détaillés des réseaux électriques, de chauffage et de ventilation, de l'approvisionnement et de l'évacuation des eaux, de la structure... Tous ces relevés sont ensuite intégrés par l'architecte en prévision de l'appel d'offres aux contracteurs.

Comme tout est inter relié, ce travail se fait en collégialité et aura nécessité plusieurs allers-

retours entre les ingénieurs, l'architecte et la municipalité afin de s'assurer de respecter ces contraintes et de réaliser le meilleur projet possible. Inévitablement, ces allers-retours amènent des délais à l'échéancier prévu, mais cette étape est aujourd'hui complétée et nous permet d'envisager les travaux les plus urgents (toiture) avant l'hiver.

PROJET DE TRANSFORMATION : LES ÉTAPES À VENIR

1. Avec les plans et devis terminés, la municipalité a procédé en juillet et en août à deux appels d'offres publics pour l'église : un pour la toiture, l'autre pour le reste des travaux de transformation.

2. Au début du mois de septembre, les soumissions des contracteurs seront ouvertes.

3. L'architecte prendra ensuite environ une semaine pour s'assurer de la conformité de ces soumissions.

4. Celles-ci seront par la suite envoyées à Québec pour recevoir l'autorisation définitive du gouvernement qui permettra à la municipalité d'amorcer les travaux.

5. Une fois l'autorisation définitive accordée par le gouvernement, la municipalité pourra procéder à l'achat du bâtiment à la Fabrique. D'ici là, la Fabrique demeure propriétaire du bâtiment.

DE NOUVELLES RAMPES D'ACCÈS RÉALISÉS À L'ÉGLISE DÈS CET AUTOMNE

La municipalité, le comité de gestion de l'église et la Corporation de développement ont convenu de certains travaux qui seront réalisés en parallèle du projet de transformation de l'église.

En effet, une subvention obtenue par la Corporation de développement par le programme fédéral Fonds pour l'accessibilité permettra à la Corporation de refaire les principales entrées du bâtiment. Il s'agit d'un projet indépendant de la transformation de l'église et il pourra être réalisé au cours du mois d'octobre.

Concrètement, le parvis de l'église, les marches et le balcon de la bibliothèque seront enlevés, puis refaits en béton et une rampe d'accès sera aménagée à chacune de ces deux entrées. Pendant quelques temps, les accès au bâtiment pourraient être entravés (nécessité de circuler par une autre entrée), mais cela devrait être de courte durée. Nous pourrons profiter rapidement de ces nouveaux aménagements qui amélioreront de façon notable l'accès pour tous à l'église et à la bibliothèque.

Pour ceux qui le souhaiteraient, il est possible de consulter le plan de ces travaux au bureau municipal ou au secrétariat du comité de gestion de l'église.

Des nouvelles de la Corpo

Par Olivier Brière, coordonnateur

La Corporation de développement socio-économique de Saint-Camille a pour mission de favoriser le développement agroalimentaire et socioculturel, l'expansion industrielle-commerciale et la défense de l'intégrité de l'environnement naturel de la municipalité de Saint-Camille.

UN SALON D'ANIMATION SUR LA DIVERSIFICATION AGRICOLE

Comme le veut maintenant la tradition, nous tenons tous les deux ans un Salon pour réfléchir sur les enjeux et le devenir de l'agriculture. La prochaine édition se tiendra dans la première semaine de novembre. Même si la programmation reste à définir à ce moment-ci, une journée dédiée aux producteurs et transformateurs agroalimentaires prend corps; elle ne manquera pas d'être extrêmement intéressante. Je vous invite à consulter le programme de la journée ci-après.

DESTINATION SAINT-CAMILLE : VERS UN CENTRE DES CONGRÈS EN MILIEU RURAL

Comptant sur plusieurs salles au coeur d'un bel ensemble architectural, notre village a pu accueillir plusieurs événements importants au cours des dernières années. Faisant suite aux possibilités que permettra le Centre le Camillois, la municipalité, le P'tit Bonheur, Cultur'innov, l'Auberge La Mara, la Caisse Desjardins Dudswell-Saint-Camille, le chef traiteur Esteban, la Corporation de développement et l'épicerie Sylvie ont contribué au financement d'une étude de faisabilité par la firme DAA Stratégies pour la mise en place d'un service d'accueil et d'organisation d'événements d'envergure à Saint-Camille. Les conclusions de l'étude se sont avérées encourageantes et la Corporation a entrepris dans les derniers mois la rédaction d'un plan d'affaires qui a reçu l'appui d'organisations locales et régionales.

Plus récemment, la Corporation s'est vu confirmer un soutien de la Fondation Béati pour se consacrer dans la prochaine année au démarrage d'une coopérative qui assurerait la promotion et la location de salles au P'tit Bonheur et au Centre Le Camillois et qui travaillerait à la venue et à la tenue d'événements à Saint-Camille (formations, forums, colloques). Cette coopérative, qui portera le nom de Destination Saint-Camille, aura comme mandat de générer une activité économique bénéfique aux commerces et organisations locales associés à cette offre de service.

Plusieurs partenaires locaux sont déjà mobilisés, mais le projet se développera de façon plus concrète selon les avancées à prévoir pour le projet de transformation de l'église. Plus d'informations à venir cet automne.

DES RAMPES ET DES ÉQUIPEMENTS AU CENTRE LE CAMILLOIS

Au cours de la dernière année, la Corporation a été l'instigatrice de plusieurs dépôts qui sont venus bonifier les subventions déjà promises pour le projet de transformation de l'église. Conjointement avec la FADOQ, la Corporation a rédigé une demande au fonds Nouveaux horizons pour les aînés qui a résulté en une subvention de 25 000 $; elle servira à l'achat d'équipements pour le Centre le Camillois. La Corporation a déposé avec la municipalité une demande au Fonds pour l'accessibilité qui a également été acceptée. La municipalité bénéficiera ainsi d'une subvention de 45 000 $ qui permettra le réaménagement des principales entrées du bâtiment et la construction de deux rampes d'accès pour améliorer l'accessibilité au bâtiment. Avec les travaux à prévoir prochainement à l'église, nous aurons concrètement l'occasion de profiter de ces investissements dans le milieu!

COLLABORATION AVEC LA SOCIÉTÉ DE DÉVELOPPEMENT DE WOTTON

Au cours du printemps, la Corporation a été approchée par la Société de développement de Wotton afin de permettre un prêt de ressources pour travailler sur certains dossiers de Wotton. Cette collaboration permettait d'envisager un partage des frais fixes associés à l'embauche du coordonnateur et de favoriser une meilleure connaissance des projets de part et d'autre et une plus grande collaboration entre les deux communautés. Le CA de la Corporation a donc accepté cette proposition qui se traduira par un investissement de quelques heures par semaine sur des projets de Wotton (au besoin), sans nuire au développement de projets à Saint-Camille.

FONDS DE DÉVELOPPEMENT POUR LES MICRO-ENTREPRISES À SAINT-CAMILLE

Lancé en 2013 en collaboration avec la municipalité, la Caisse et les organismes de développement de la MRC, ce fonds de micros-crédits vise à soutenir les petites entreprises et les travailleurs autonomes dans la réalisation de leur projet par des prêts à très faible taux d'intérêt. Deux entreprises ont été financées jusqu'à maintenant. Si vous avez des projets en tête, n'hésitez pas à contacter la Corporation.

REJOINDRE LA CORPO

Pour rejoindre la Corpo, vous pouvez téléphoner au 819 340-6187 ou à écrire à info@corpo-st-camille.ca

**Veuillez noter que le coordonnateur travaille actuellement depuis son domicile, mais qu'il est possible de prendre rendez-vous avec lui en tout temps.

GARDERIE DES PETITES MARGUERITES : NOUVEAU SERVICE AU VILLAGE

Par Yannick Lemay

La garderie des petites marguerites accueillera les enfants de 0 à 4 ans ainsi que les enfants d'âge scolaire à compter de la rentrée scolaire 2015-2016.

Services offerts à la garderie :

• Service de garde régulier pour les enfants de 0 à 4 ans

• Service de garde scolaire le matin et en après-midi pour les enfants de l'école primaire

• Service du dîner, pour les enfants du primaire. Le coût sera de 5 $ par repas. Rabais pour les enfants d'une même famille. Réservation nécessaire.

MENU 2015-2016					
Semaine du :	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
24 août 28 septembre 2 novembre 7 décembre 18 janvier 22 février 4 avril 9 mai 13 juin	Saucisse de veau Purée de pomme de terre	Quiche au goberge Salade verte	Boucle au thon	Riz frit au poulet	Croque-monsieur Pomme de terre rissolée au four
31 août 5 octobre 9 novembre 14 décembre 25 janvier 7 mars 11 avril 16 mai 20 juin	Mini-pizza Salade césar	Pâté au poulet Pomme de terre en purée	Macaroni à la viande gratiné	Filet de sole Riz	Quiche au jambon Salade verte

7 septembre 12 octobre 16 novembre 21 décembre 1er février 14 mars 18 avril 23 mai	Salade de pâte au poulet	Spaghetti Pain à l'ail	Filet de saumon Pomme de terre en purée	Omelette vietnamienne aux crevettes Salade verte	Quesadillas Pomme de terre rissolée au four
14 septembre 19 octobre 23 novembre 4 janvier 8 février 21 mars 25 avril 30 mai	Pâté chinois	Pâté au saumon	Lasagne	Délice aux œufs Purée de pomme de terre	Matelote de poisson
21 septembre 26 octobre 30 novembre 11 janvier 15 février 28 mars 2 mai 6 juin	Tortellini au fromage sauce rosée	Jambon Pomme de terre en purée	Pâté à la viande Pomme de terre en purée	Boulette suédoise Riz	Sandwich aux œufs

Les repas sont accompagnés d'une soupe ou d'une assiette de crudités ou d'un légume vapeur et d'un dessert.

Information : Yannick Lemay, responsable, 819 828-1783 ou au 819 345-7162

MARCHÉ PUBLIC DE SAINT-GEORGES-DE-WINDSOR

Par Lysiane Bédard

OYÉ ! OYÉ !

L'ouverture du marché pour la saison 2015 approche à grands pas ! Nous serons là tous les dimanches, de 10h00 à 14h00, du 5 juillet au 20 septembre.

Venez à la rencontre de vos producteurs et artisans locaux, ils vous feront découvrir toute la richesse de notre belle région. Fromages, fruits et légumes frais, viandes, olives, tisanes, savons, produits de l'érable, produits de la pomme, pains, pâtisseries et desserts et plus encore vous attendent. De tout pour une épicerie locale et saine !

Situé en face de la fromagerie Proulx, sur la rue Principale de Saint-Georges-de-Windsor, notre marché public vous réserve des dimanches savoureux, enchanteurs et colorés ! Des animateurs et musiciens vous attendront toute la saison dans une ambiance festive.

VOICI NOS PROCHAINS ÉVÉNEMENTS :

5 juillet : Ouverture du marché et festival de St-Georges

12 juillet : Fête des artisans au marché

23 août : Journée verte

19 et 20 septembre : Fermeture du marché et circuit Saveurs et savoir-faire



CONTACTEZ-NOUS !

Vous êtes producteur, artisan, animateur ou musicien et vous aimeriez vous joindre à la belle équipe du marché de façon régulière ou ponctuelle ?

N'hésitez pas à communiquer avec nous :

Lysiane Bédard, agente de développement, Société de développement de Saint-Georges-de-Windsor (819) 828-2716, lysiane@st.georges@gmail.com

Au plaisir !

PANNEAU NO.9 DU SENTIER FAMILLIALT

PFNL, MAIS QU'EST-CE QUE C'EST?

Les produits forestiers non ligneux (PFNL) sont des produits provenant de la forêt, excluant le bois des arbres. Nous parlons alors des feuilles, des fruits, des champignons ou des plantes herbacées.

Lorsque nous portons attention à ce qui nous entoure, nous nous apercevons à quel point la forêt regorge de petites merveilles pouvant être récoltées et dégustées.

Quelques exemples qui vous entourent :

Matteuccie fougère-à-l'autruche (Matteuccia struthiopteris) : c'est ce qu'on appelle communément « tête de violon ».

Viorne trilobée (Viburnum trilobum) : son fruit est consommable une fois transformé.

Cerisier à grappes (Prunus virginiana) : son fruit est consommable une fois transformé.

Les PFNL sont des produits encore peu connus de la population. La Coopérative de solidarité Cultur'Innov travaille auprès des producteurs forestiers et des gens intéressés par la forêt en vue de leur faire découvrir ces petits trésors.

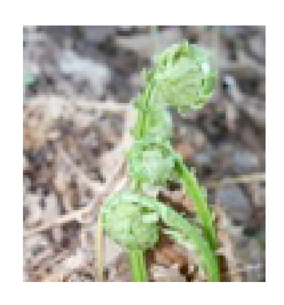
COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ CULTUR'INNOV

La coopérative de solidarité Cultur'Innov, dont le bureau principal est à Saint-Camille, offre entre autres des services conseils dans le domaine des PFNL. De plus, elle soutient les propriétaires fonciers dans leurs



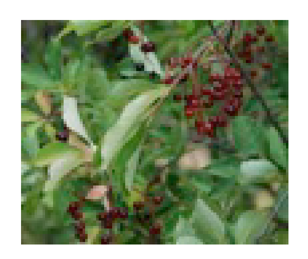
Viorne trilobée

(Viburnum trilobum)



Matteuccie fougère-à-l'autruche

(Matteuccia struthiopteris)



Cerisier à grappes

(Prunus virginiana)

démarches de valorisation de leur terrain (plantes médicinales, petits fruits, arbres à noix, etc.). Cette jeune entreprise est fière de participer au dynamisme du village.

Forte de ses employés techniciens en écologie, techniciens agricoles, biologistes et agronomes, Cultur'Innov a sur la table plusieurs projets en cours et à venir, à Saint-Camille mais aussi ailleurs au Québec. Cela signifie un grand potentiel de développement pour les types de cultures émergentes.

Cultur'Innov a participé à la réalisation des panneaux qui bordent ce sentier, à partir duquel il est possible d'observer une grande diversité de plantes aussi utiles les unes que les autres et qui méritent d'être mieux connues. C'est donc tout « naturellement » que ce projet s'est inscrit dans la mission de Cultur'Innov.

Crédit photo : Sylvain Laroche





EXPOSITION DE MADELINE DERIAZ

Du 4 septembre au 3 octobre

Par Madeline Deriaz

EXPOSITION DE MADELINE DERIAZ

Du 4 septembre au 3 octobre 2015
à la Salle du Parvis à Sherbrooke, 987 rue du Conseil

Madeline a le plaisir de vous inviter à venir découvrir son exposition

Ma vitre est un jardin de givre

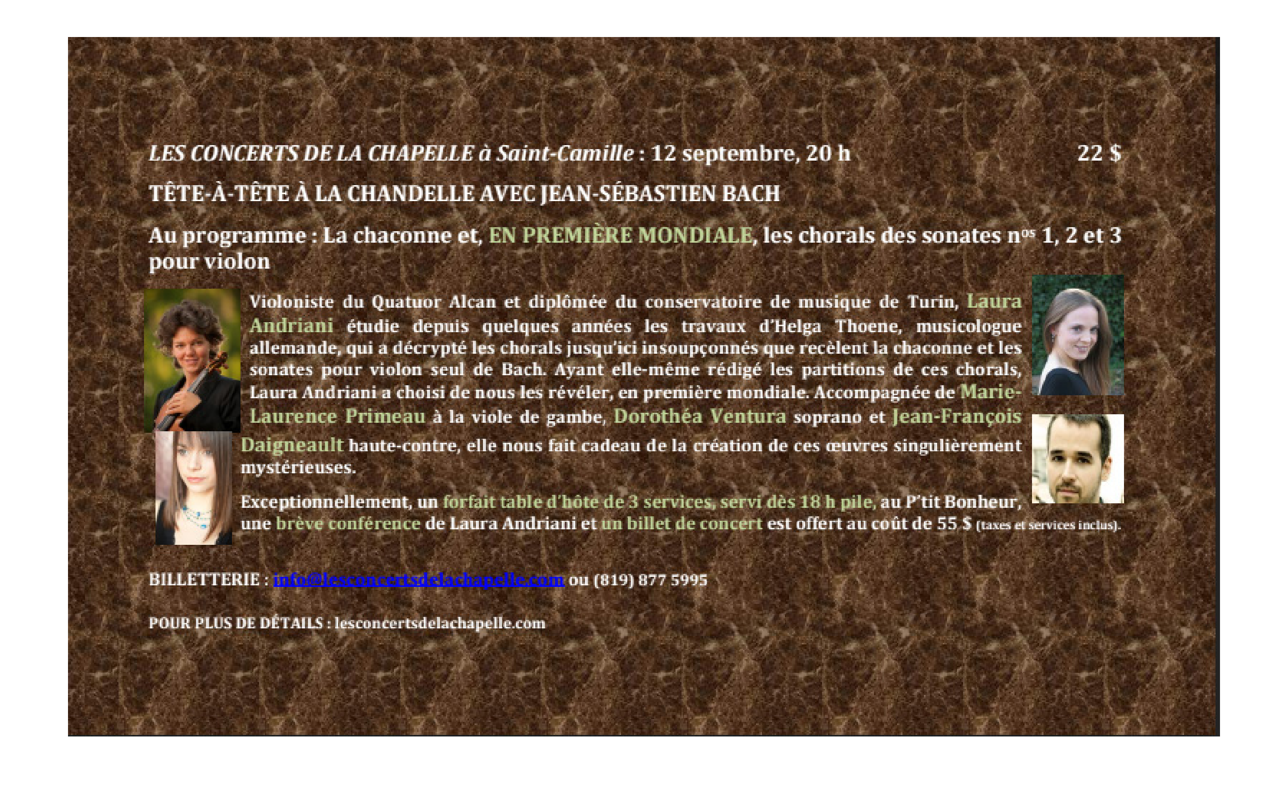


Bienvenue au vernissage, le vendredi 4 septembre à 17 h

Nombreux sont les poètes, les artistes et les scientifiques qui ont rendu hommage à l'***eau*** par leurs mots et leurs créations picturales ou musicales. Mes recherches plastiques sur le thème de l'eau s'inscrivent dans un travail plus vaste sur les quatre éléments, terre, air, eau et feu.

Je dessine, je peins et je photographie l'***eau*** dans tous ses états pour exprimer son essence cachée. Je suis fascinée par les différentes formes que peut prendre l'eau, invitant à la rêverie et aux chimères.

LES CONCERTS DE LA CHAPELLE



LA CLÉ DES CHAMPS



MARCHÉ LOCAL DE LA CLÉ DES CHAMPS

Tous les jeudis, de 15 h 30 à 18 h 30

Toujours les j**eudis, de 15 h 30 à 18 h 30, à partir du 25 juin jusqu'au 29 octobre**, la ferme maraichère biologique La Clé des Champs de Saint-Camille ouvre son marché de produits frais et locaux. La ferme produit au cœur du village une soixantaine de légumes différents, se succédant suivant la saison. Venez-vous approvisionner directement à son marché extérieur, à la ferme au 126, Desrivières, Saint-Camille.

Le marché est ouvert à tous. Vous n'avez pas besoin d'être abonnés à nos paniers pour le fréquenter. Nous y offrons une qualité supérieure, à prix compétitif. Venez y faire un tour !

La formule panier est par contre la meilleure option pour profiter de fraîcheur, d'abondance, de prix avantageux et pour nous permettre de continuer à vous offrir une si grande diversité de légumes cultivés près de chez vous.

Vous trouverez sur place des produits complémentaires comme les fromages de chèvre de La Maison Grise de Wotton, les pains et pâtisseries de La Desserte de Richmond et l'offre variée de différents producteurs et artisans locaux durant la saison.

Au plaisir de vous retrouver pour une autre saison haute en couleurs et en saveurs !

Merci de soutenir votre agriculture locale.

Alexandre Cardin et Catherine Audet,

La Clé des Champs de Saint-Camille s.e.n.c.

PRIX RECONNAISSANCE THÉRÈSE-LARRIVÉE-BELLEROSE



Depuis 1984, le prix Thérèse-Larrivée-Bellerose vise à reconnaître l'importance de l'entraide et du bénévolat et l'apport exceptionnel de citoyennes et citoyens à notre communauté.

En ce début d'année scolaire, nous invitons les organismes de Saint-Camille à identifier et à commencer à rédiger l'hommage au bénévole qui, au sein de leur organisme, se distingue par sa contribution à la communauté. Ainsi, à la manière des dernières années, chaque mois dans le Babillard, un nouveau portrait de bénévo le sera dévoilé en prévision de la remise des prix lors du Gala Thérèse-Larrivée-Bellerose au printemps 2016.

D'ici là, nous vous proposons une petite rétrospective des premières années du prix TLB (1984-2005), qui visait à l'origine à reconnaître une « Personnalité de l'année » à Saint-Camille à l'occasion du Carnaval d'hiver ou de la Féérie des fleurs.

Cet exercice de mémoire s'accompagne d'une chaleureuse pensée pour ces personnes qui, au fil du temps, se sont investies avec énergie pour le collectif et qui ont contribué à faire de notre village une communauté accueillante, apprenante, innovante et solidaire.

1984 : Sylvain Laroche
1985 : Géraldine Thibault et Laurent Lapointe
1986 : François Garneau
1987 : France Domon
1988 : Bernard Laroche
1989 : Nicole Turcotte
1990 : Monique Proulx
1991 : Huguette Raîche Barthelemy
1992: André Bellerose
1993 : Angèle et René Laroche
1994 : Famille Anita et Roger Durand
1995 : Huguette Lecomte
1996 : Huguette Jarret
1997 : Raymonde Sinotte
1998 : Hélène et Gilles Thibodeau
1999 : Marguerite et André-Paul Laroche
2000 : Jeannine et Richard Grimard
2001 : Marie-Claire Beaudoin
2002 : Lise et Rénald Geoffroy
2003 : Jeanne Gaudreau
2004 : Lyne Deslandes
2005 : Henri-Paul Bellerose

CIRCUIT SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE DES SOURCES

Par Janis Michaud

SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE DES SOURCES : TOURISME DES SOURCES LANCE LA DEUXIÈME ÉDITION DU CIRCUIT EN ENTREPRISE

Danville, le 25 août 2015 — Tourisme des Sources a donné le coup d'envoi de la deuxième édition du circuit Saveurs et savoir-faire. Pour les amoureux d'escapades champêtres, c'est un rendez-vous les 19 et 20 septembre prochains entre 10 h et 16 h, avec plus de 30 producteurs-artisans de la région des Sources sur un parcours de 21 étapes à travers les 7 municipalités de la MRC des Sources.

Rappelons que le concept est une visite gratuite chez les entreprises participantes. Elles accueilleront les visiteurs avec des dégustations ou des démonstrations afin de leur faire vivre une expérience authentique des saveurs et du savoir-faire de la région des Sources. L'achat de produits reste à la discrétion des visiteurs.

EN NOUVEAUTÉ

Le comité organisateur accueille chaleureusement les restaurateurs cette année. De la fine cuisine du Temps des Cerises ou de l'Auberge La Mara à la cuisine familiale du Resto Max-ime, le Circuit veut faire la démonstration qu'il est simple de cuisiner les produits locaux. Ainsi, les restaurateurs participants offriront, pendant une durée limitée, un menu spécialement conçu avec des produits que les visiteurs retrouveront sur leur parcours. Le comité organisateur invite les visiteurs a encouragé les restaurateurs officiels pendant leur séjour dans la région.

De plus, une visite V.I.P. en autobus nolisé sera également disponible. C'est un service tout inclus avec repas et animation pour les personnes qui veulent vivre l'expérience sans avoir à conduire. Pour cette édition, le service d'autobus sera offert seulement le samedi avec départ et arrivée à Danville. Les places sont limitées et les billets sont en vente au Bureau d'information touristique de la MRC des Sources à Danville.

DES RETOMBÉES POUR LA RÉGION

Le comité organisateur du Circuit Saveurs et savoir-faire met un point d'honneur à la promotion de l'achat local par l'organisation de cet événement. « Le tourisme est un levier important du développement de notre économie à la grandeur de notre MRC. Avec plus d'une trentaine de producteurs-artisans liés à ce circuit, nous faisons le pari que les visiteurs seront en mesure de trouver des produits fabriqués localement qui répondront à des besoins quotidiens.» mentionne M. Hugues Grimard, préfet de la MRC des Sources. D'ailleurs, des glacières au couleur du circuit, réalisées par la Croisée des Sentiers d'Asbestos, seront en vente au Bureau d'information touristique à Danville.

M. Daniel Lamoureux, président de Tourisme des Sources, est enchanté du retour de ce projet rassembleur que Tourisme des Sources souhaite voir grandir sur du long terme : « Saveurs et savoir-faire des Sources est pour nous un grand événement touristique prometteur et séduisant.

Nous sommes très heureux de retrouver les promoteurs de l'an passé et très fiers de la participation de nouveaux producteurs-artisans pour cette deuxième édition.»

Tourisme des Sources s'est associé à nouveau à monsieur Jacques Proulx pour promouvoir cet événement. « Nous sommes très heureux que M. Proulx ait accepté notre invitation pour cette deuxième année. Il est un digne représentant de la région, mais surtout nous partageons son point de vue par rapport au développement des marchés locaux » affirme M. Lamoureux.

Pour M. Jacques Proulx, il était tout naturel d'accepter d'être le porte-parole de l'événement. « Cet événement favorise la mise en marché locale, la rentabilité des entreprises et la réduction des coûts environnementaux en initiant des circuits courts de consommation. Chaque initiative, si petite soit-elle en vue d'assurer la pérennité des productions locales, est un pas de plus vers une plus grande autonomie alimentaire et économique.» conclut M. Proulx.

Rappelons que le circuit est une initiative de Tourisme des Sources en collaboration avec la MRC des Sources. L'événement est rendu possible grâce à la contribution financière de 3 000 $ de la Direction régionale de l'Estrie du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et de fiers partenaires dont Desjardins Caisse des Sources, la SADC des Sources, Karine Vallières, députée de Richmond, Savoura, UPA des Sources, syndicat local et Radio FM 99.3. Toutes les informations concernant l'événement sont disponibles au Bureau d'information touristique à Danville au numéro sans frais 1-888-839-2911.









De gauche à droite :

M. Hugues Grimard, préfet de la MRC des Sources
M. François Desautels, directeur général Caisse Desjardins des Sources
M. Jacques Proulx, porte-parole
M. Daniel Lamoureux, président du Comité touristique des Sources

P'TIT BONHEUR DE SAINT-CAMILLE

Par Benoit Bourassa et Anne Wittholz



VENEZ POUR LA PIZZA ET L'AMBIANCE !
REVENEZ POUR LES ACTIVITÉS !

162, rue Miquelon, Saint-Camille 819 340-1993 info@ptitbonheur.org www.ptitbonheur.org

Arts visuels	Communautaire	Arts de la scène
Vernissage : Andréanne Laroche, 4 septembre au 18 octobre	Dîner le 1er et le 15 septembre	Paul Piché le 19 septembre (complet).
	Pizza pour tous les goûts!	À venir : Habana Café le 9 octobre

LETTRE DE SEPTEMBRE

Chers résidants de Saint-Camille,

Avez-vous passé de belles vacances? L'équipe du P'tit Bonheur a hâte de vous revoir ! On est de retour de nos vacances depuis quelques semaines et on travaille fort afin de vous offrir de nouvelles expériences chez nous.

À la mi-août, on participait au Festival des Gourmands; notre kiosque de pizzas a connu un beau succès. Il faisait chaud, mais tous les bénévoles étaient de bonne humeur. On les remercie du temps qu'ils ont donné pour vendre nos bonnes pizzas!

Le mois de septembre offre une multitude de choses : le premier repas communautaire, avec une nouvelle équipe, aura lieu le premier mardi du mois, c'est-à-dire le 1er septembre. Une nouvelle exposition, fidèle à la thématique du mois de la photo, sera installée à l'Espace Hortense. Venez encourager l'artiste lors du vernissage! Et il y aura le spectacle de Paul Piché. Quel début pour notre nouvelle saison! Les billets se sont vendus comme des petits pains chauds…

Benoit Bourassa et Anne Whittholz, à la direction du P'tit Bonheur



ARTS VISUELS

LES TRAVAILLEURS ET LEUR ENVIRONNEMENT D'ANDRÉANNE LAROCHE

L'exposition se tiendra du 4 septembre au 18 octobre.

Vernissage le 4 septembre de 17h00 à 19h00.

ARTS DE LA SCÈNE

C'est avec grande fierté et anticipation qu'on vous présente la programmation de la saison 2015-2016 :

PAUL PICHÉ .... Samedi 19 septembre 2015 | 20h
HABANA CAFÉ .... Vendredi 9 octobre 2015 | 20h
COLLECTIF 9 .... Vendredi 16 octobre 2015 | 20h
KLO PELGAG .... Samedi 7 novembre 2015 | 20h
PETER HENRY PHILIPS .... Samedi 28 novembre 2015 | 20h
AYRAD .... Samedi 12 décembre 2015 | 20h
WILLOWS .... Vendredi 29 janvier 2016 | 20h
CHLOÉ STE-MARIE .... Vendredi 12 février 2016 | 20h
WHISKY LEGS .... Vendredi 26 février 2016 | 20h
FRANKLIN ELECTRIC .... Samedi 12 mars 2016 | 20h
BETTY BONIFASSI .... Samedi 26 mars 2016 | 20h
BIA .... Vendredi 15 avril 2016 | 20h
PHILIPPE BRACH .... Samedi 30 avril 2016 | 20h
HENRI GODON (Spectacle familial) .... Dimanche 15 mai 2016 | 15h30
MARA TREMBLAY .... Samedi 28 mai 2016 | 20h

On vous invite à consulter notre site-web pour plus d'informations au **www.ptitbonheur.org**

NOUVEAUX AVANTAGES POUR LES MEMBRES

- Profitez de 50% de rabais sur le billet de spectacle de votre choix durant la saison ;
- Obtenez un certificat-rabais de 10$ valable sur tous les produits du P'tit Bonheur ;
- Bénéficiez d'une réduction de 10% ;
- Utilisez votre droit de vote lors de l'Assemblée générale annuelle ;


HENRI GODON
LA VIE RÊVÉE !



PAUL PICHÉ

Le 19 septembre, à 20 h (COMPLET)

Billet : 42 $ (taxes et frais de service inclus)

Celui qui s'impose depuis près de quarante ans comme l'un des auteurs-compositeurs les plus importants de la scène musicale québécoise s'apprête à reprendre la route dans une formule tout intimiste. Seul sur scène, armé de sa guitare, ce monument de la chanson québécoise fera découvrir des nouveautés et revivre ses classiques avec la sincérité et le dévouement qu'on lui connaît. Un rendez-vous avec ce libre penseur qui chante l'amour aussi poétiquement que les thèmes sociaux qui lui tiennent à cœur.

On est fier de l'accueillir!





PIZZA

Continuez à venir déguster notre pizza le vendredi midi dans notre chaleureuse salle à manger au P'tit Bonheur.

Pizzas pour emporter : le vendredi toute la journée à Saint-Camille et à Asbestos :

Saint-Camille : 162, rue Miquelon (819) 340-1993, poste 1
Asbestos : 309, rue Chassé (819) 879-4414

AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ À TOUTES LES VARIÉTÉS ?

VARIÉTÉS	PETITES 9"	GRANDE 13"
Pepperoni et fromage	9,50 $	12,00 $
Toute garnie	9,50 $	12,00 $
Toute garnie et oignons	9,50 $	12,00 $
Végétarienne	9,50 $	12,00 $
Végétarienne et oignons	9,50 $	12,00 $
Fines herbes et olives	9,50 $	12,00 $
Jambon et ananas	9,50 $	12,00 $
Bacon et oignons	9,50 $	12,00 $
Sanglier	12,25 $	13,75 $
Tomates et artichauts	12,25 $	13,75 $
Méditéranéenne (mince)	12,25 $	13,75 $
Pimentées	12,25 $	13,75 $
EXTRA		
Fromage OU viande	2,00 $	3,00 $
Légumes	1,50 $	2,00 $

Modes de cuisson :

1. Placer la grille au bas du four.
2. Préchauffer le four à 450°F.
3. Faire cuire 12 à 15 minutes.

Pour congélation :

1. Faire cuire 7 minutes.
2. Refroidir la pizza.
3. Congeler.

Lorsque la pizza est congelée :

1. Placer la grille au bas du four.
2. Préchauffer le four à 375°F.
3. Faire cuire 8 à 10 minutes.

Commandez pour emporter, DU LUNDI AU VENDREDI !

1. Sélectionnez les pizzas de votre choix.
2. Appelez au 819-340-1993 (poste 1) entre 9 h et 16 h.
3. Venez chercher votre commande en 11 h et 17 h.

LOCATION DE SALLES

Réservez un espace au P'tit Bonheur avec ses salles aux dimensions humaines et au cachet des plus chaleureux.

Vous organisez une fête entre amis et vous ne disposez pas de lieu assez grand ? Nous avons ce qu'il vous faut, que ce soit pour des rencontres familiales, des réunions ou des célébrations, vous pouvez réserver une de nos charmantes salles multimédia.

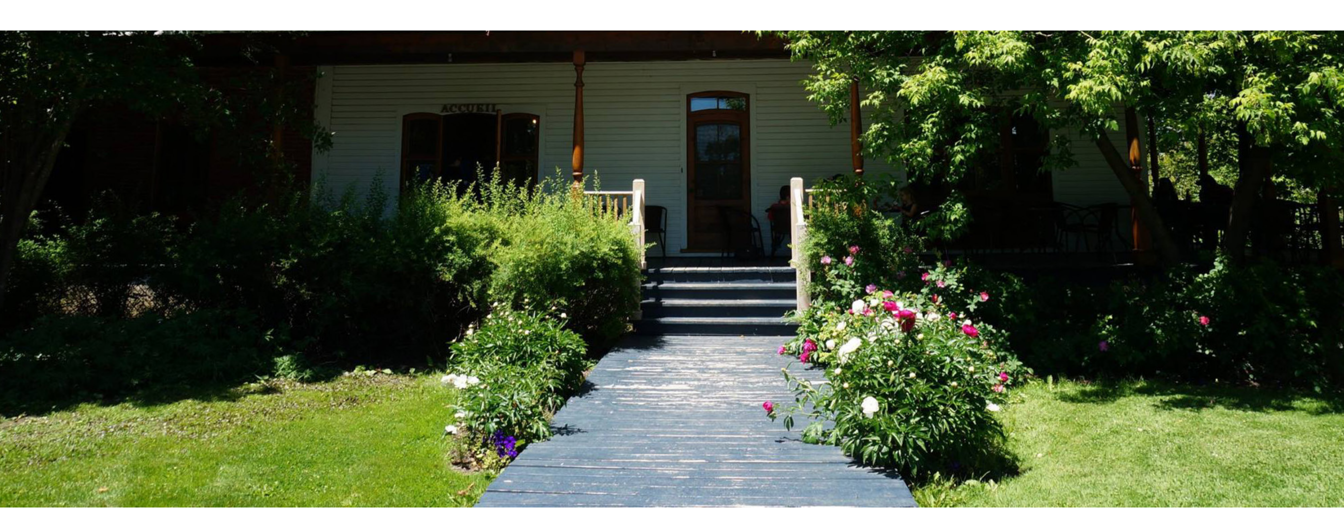
Grande salle : 190 $ la soirée (60 $ supplémentaire pour la cuisine)
Salle Miquelon : 100 $ la soirée
Espace Hortense : 100 $ la soirée

ESPACES DE BUREAUX À LOUER

Vous recherchez un espace pour votre travail, dans une ambiance conviviale ? Venez au P'tit Bonheur ! Nous avons des bureaux libres dès maintenant (Internet sans fil compris et téléphone en sus, service de photocopies et d'imprimerie, poste à café et cuisinette disponibles).

LE PERSONNEL DU P'TIT BONHEUR

• Benoit Bourassa, direction générale, poste 114
• Anne Wittholz, adjointe à la direction, poste 202
• Marie-Claude Guyon, gestion alimentaire (pizza), poste 205
• Sylvain Laroche, coordination du CIMR, poste 113
• Pizza, poste 1. Billets de spectacle, poste 3.



CAISSE DESJARDINS DUDSWELL-SAINT-CAMILLE



Pour votre protection, tout chèque déposé doit être libellé à votre nom afin qu'il puisse être accepté.

Votre nom

C'est tout à votre avantage !



COURS DE PILOXING

Par Anne-Marie Fréchette

NOUVEAU! COURS DE PILOXING

Le Piloxing est un entraînement hautement cardio-vasculaire qui fusionne la boxe, le Pilates et la danse. Le Piloxing offre plusieurs bénéfices: brûlage de calories, renforcissement des muscles et augmentation de l'endurance.

Quand : Mercredi, du 16 septembre au 18 novembre

Heure : 19 h

Endroit : Gymnase de l'école Notre-Dame-de-l'Assomption

Coût : 120$ (dix cours)

Minimum de dix participantes pour démarrer le cours. Possibilité d'assister au premier cours sans engagement. Paiement complet remis au deuxième cours.

Inscription : Anne-Marie 819 828-1333



LES TRIOS

		Avec (poutine)
1. Un Big Gilles, frites et breuvage	7.75 $	9.25 $
2. Deux cheeseburger, frites et breuvage	8.25 $	9.75 $
3. Burger de poulet, frites et breuvage	7.25 $	8.75 $
4. Deux hamburgers, frites et breuvage	7.75 $	9.25 $
5. Deux hot dog, frites et breuvage	6.45 $	7.95 $
6. Deux pogos, frites et breuvage	7.00 $	8.50 $
7. Un cheeseburger, frites et breuvage	6.45 $	7.95 $
8. Guédille au poulet, frites et breuvage	6.00 $	7.50 $
9. Un hamburger, frites et breuvage	6.00 $	7.50 $
10. Un hot dog, frites et breuvage	5.45 $	6.95 $

À LA CARTE

		Avec (poutine)
Club sandwich	8.45$	9.95$
Demi club sandwich	7.45$	8.95$
Souvlaki au poulet	8.45$	9.95$
Hot chicken	7.75$	9.25$
Hamburger steak	8.45$	9.95$
Hot hamburger	6.45$	7.95$
Assiette de smoked meat	6.45$	7.95$
Assiette de filets de poulet	7.75$	9.25$



FRITES ET POUTINES

	(Petite)	(Moyenne)	(Grande)
Frites	2.50$	3.25$	4.75$
Frites sauce	3.25$	5.00$	7.00$
Rondelles d'oignons		3.45$	
Poutine	4.75$	6.75$	8.75$
Galvaude	5.00$	7.00$	9.00$
Galvaude poutine	5.75$	7.75$	9.75$
Poutine burger	5.75$	7.75$	9.75$
Poutine au bacon	6.00$	8.00$	10.00$
Poutine au smoked meat	6.00$	8.00$	10.00$
Poutine spéciale	6.00$	8.00$	10.00$
(Saucisses, piments, oignons)			
Poutine italienne	6.00$	8.00$	10.00$
Poutine de cochon	6.75$	8.75$	10.75$
(Bœuf haché, bacon, saucisses, oignons)			
Roméo poutine	7.45$	9.45$	11.45$
Extra fromage		2.00$	

LES BREUVAGES

Boissons gazeuses ou jus de fruits	1.75$
Thé, café, ou chocolat chaud	1.75$
Lait	1.75$

LE CASSE-CROÛTE

Hot dog	1.75$
Hot dog fromage et bacon	2.50$
Pogo	2.25$
Hamburger	2.75$
Cheeseburger	3.00$
Big Gilles	4.75$
Burger de poulet	3.75$
Guédille	2.25$
Guédille aux œufs	2.75$
Guédille au poulet	2.75$
Sandwich au fromage	2.25$
Sandwich aux tomates	2.75$
Sandwich B.L.T.	3.25$
Sandwich au poulet	3.75$
Croquettes de poulet (6)	4.95$

LE MENU DES ENFANTS

(12 ans et moins)

Sandwich au fromage, lait	3.45$
Hot dog ou pogo, frites, lait	3.45$
Hamburger, frites, lait	4.45$
Croquettes de poulet (4), frites, lait	4.45$
Mini poutine, lait	4.45$
Mini spaghetti, lait	4.45$

LE COIN SANTÉ

Œuf à la coque		0.50$
Soupe du jour		1.95$
	(Petite)	(Grande)
Salade du chef	5.45$	7.25$
Salade aux œufs	5.75$	7.45$
Salade au poulet	6.25$	8.00$

	(Seul)	(Avec salade ou frites)
Sous-marin au poulet	6.00$	7.75$
Wrap à la salade aux œufs	6.00$	7.75$
Wrap à la salade de poulet	6.00$	7.75$

LES PÂTES

	(1/2)	
Spaghetti, sauce à la viande	5.45$	7.45$
Spaghetti avec smoked meat	7.00$	9.00$
Extra fromage		2.00$
Lasagne		7.75$
Dessert du jour		2.25$
Extra crème glacée		0.50$

LES DÉJEUNERS

1. Rôties, café	2.25$
2. Un œuf	3.25$
3. Deux œufs	3.75$
4. Un œuf, bacon ou jambon ou saucisses	5.00$
5. Deux œufs, bacon ou jambon ou saucisses	5.75$
6. Crêpes avec sirop d'érable	5.75$
7. Pain doré avec sirop d'érable	5.75$
8. Omelette au fromage	5.75$
9. Omelette western (jambon, piments, oignons)	6.45$
10. Omelette du travailleur (jambon, bacon, saucisses)	7.45$
11. Sandwich réveil-matin (Œuf, bacon, fromage, tomates, salade, mayo)	6.45$
12. Spécial Gilles (2 œufs, bacon, jambon, saucisse, fromage, fèves au lard, creton)	8.45$

Les déjeuners incluent les patates, les rôties et le café.

LES EXTRAS DÉJEUNER

Œuf, rôties ou patates	0.50$
Creton ou fèves au lard	1.25$
Bacon, jambon ou saucisses	1.50$
Fromage	2.00$

MERCI À NOS COMMANDITAIRES !



MARIE-ÈVE PAGÉ
designer graphique
819-571-8607 m_eve@me.com
http://mepdesigner.prosite.com/

Affiche, dépliant, identité visuelle (logotype, papeterie, ...), mise en page diverses, infolettte, publicité, flyers, et plus encore!



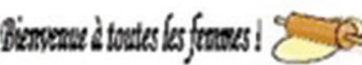
Service de traiteur, buffet,
brunch à domicile

132, rang 2 et 3
Saint-Camille, Québec
Téléphone: 819-828-1461



Rencontre le 2e mardi du mois
Salle L'Equerre à 19h

Cuisine • Tricot • Artisanat • Tissage











Siège social
189, rue Principale
Marbleton Qc J0B 2L0
819 887-6824
Télécopieur 819 887-6855
www.desjardins.com

Centre de services
87, rue Desrivières
Saint-Camille Qc J0A 1G0

Paul Morin
Directeur général



CLUB FADOQ-SAINT-CAMILLE
CONSEIL D'ADMINISTRATION
Jean Jacques, président
Raymonde Gouin,vice-présidente
Nicole Laroche, secrétaire
Huguette Lecomte, trésorière
Gaston Audy, Gilles Thibodeau, adm.
Micheline St-Laurent, repr.municipale









Jonathan Proulx

Service de soudure et réparation

Remorque utilitaire, agricole et forestière vtt

Tel : (819) 828.1436 Cell : (819) 674.2947









164, rue Miquelon, St-Camille
819-570-8247

Aménagement de berge
Inventaire de milieu humide
Test de percolation pour champs d'épuration
Demande de certificats d'autorisations aux Ministères

www.natureaulac.ca

162, rue Miquelon,
Saint-Camille,
Information et réservation :
819.340.1993 poste 114
info@ptitbonheur.org
www.ptitbonheur.org

Le p'tit bonheur

VENEZ POUR LA PIZZA ET L'AMBIANCE
REVENEZ POUR LES ACTIVITÉS!

Ferme lait sangliers des bois

produits de sangliers

-coupes de viande, marcassins, charcuteries.
-viande pour méchoui et location du four.
-boutique à l'année vendredi et samedi 10h à 16h, visites disponibles sur réservation.

pour information:
François Bélisle
144 rang 2, St-Camille (Québec) J0A 1G0

819-828-2886



fermelaitsangliersdesbois.com

SCIERIE MOBILE

JEANNOT LEMAY
Sciage bois Franc et résineux
Longueur de 4 à 28 pieds
Vente bois de sciage brut ou transformé.
Bois de chauffage
2 rue Proulx Saint-Camille
ou
176b rue Miquelon Saint-Camille
(819)-828-0290

PAROISSE COEUR-IMMACULÉ-DE-MARIE
Communauté Saint-Camille
Abbé Valentin Malundama, adm. Par.

157 rue Miquelon
Saint-Camille, Québec
J0A 1G0

Heures d'ouverture
de La Fabrique
Jeudi de 9 h à 11 h

Téléphone 819-340-8716





École Christ-Roi
149, rue Miquelon
Saint-Camille, Québec,
J0A 1G0
Tél. : 819-828-2404
Téléc. : 819-828-3501



SEPTEMBRE 2015

Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
		1 Diner au P'tit Bo	2	3 Cueillette de la récupération Marché de la Clé des Champs	4 Pizza du P'tit Bo Vernissage de l'exposition de Madeline Deriaz à la salle du Parvis	5
6 Messe	7 Fête du Travail	8 Conseil municipal Réunion du Cercle de la Bonne Entente	9	10 Cueillette des ordures Marché de la Clé des Champs	11 Pizza du P'tit Bo	12 Les Concerts de la chapelle : Tête à tête à la chandelle avec JSB
13 Messe	14	15 Diner au P'tit Bo Scrabble de la Bonne Entente	16	17 Cueillette de la récupération Marché de la Clé des Champs	18 Pizza du P'tit Bo Date de tombée pour le Babillard	19 Saveurs et savoir-faire des Sources Paul Piché au P'tit Bonheur
20 Saveurs et savoir-faire des Sources Messe	21	22 Messe	23	24 Cueillette des ordures Marché de la Clé des Champs	25 Pizza du P'tit Bo	26 Heure du conte
27 A.D.A.C.E.	28	29	30			

